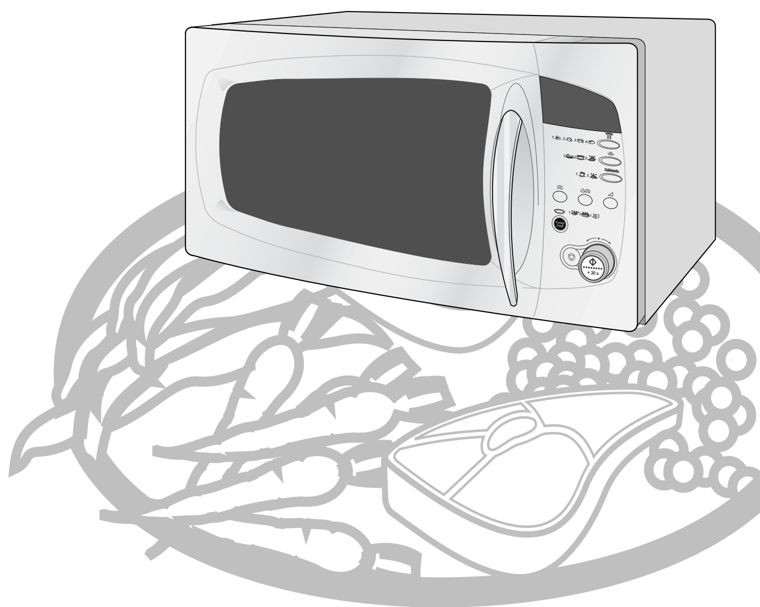
SAMSUNG

KUCHENKA MIKROFALOWA

Instrukcja obsługi i książka kucharska

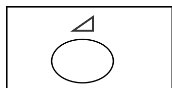
CE287DN



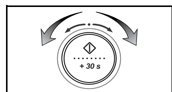
Code No.: DE68-02307G

Skrócona instrukcja obsługi

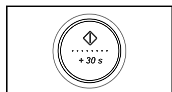
Chcesz coś ugotować



1. Umieść żywność w kuchence.
   Wybierz poziom mocy wciskając przycisk ◿ raz lub więcej razy.

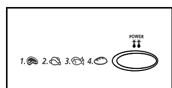


2. Wybierz czas gotowania obracając pokrętłem nastawczym według potrzeby.

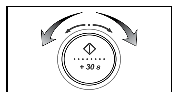


3. Wciśnij przycisk ◇.
   Rezultat: Rozpocznie się gotowanie. Zakończenie gotowania jest sygnalizowane cztero-krotnym sygnałem dźwiękowym.

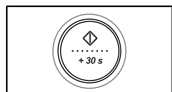
Chcesz cos rozmrozić w trybie Auto Power Defrost



1. Umieść żywność w kuchence.
   Wybierz rodzaj żywności, którą chcesz rozmrozić wciskając przycisk **Power Defrost** (⁑) raz lub więcej razy.

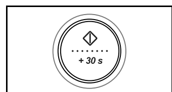


2. Wybierz wagę żywności obracając według potrzeby **pokrętłem nastawczym**.



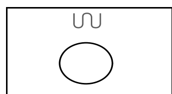
3. Wciśnij przycisk ◇.

Chcesz przedłużyć czas gotowania/rozmrażania o dodatkową minutę

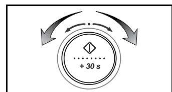


Pozostaw żywność w kuchence.
Wciśnij jeden raz przycisk **+30s** dla każdych 30 sekund, o które chcesz przedłużyć gotowanie.

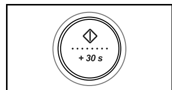
Chcesz coś upiec na grillu



1. Wciśnij przycisk ⨆⨆.

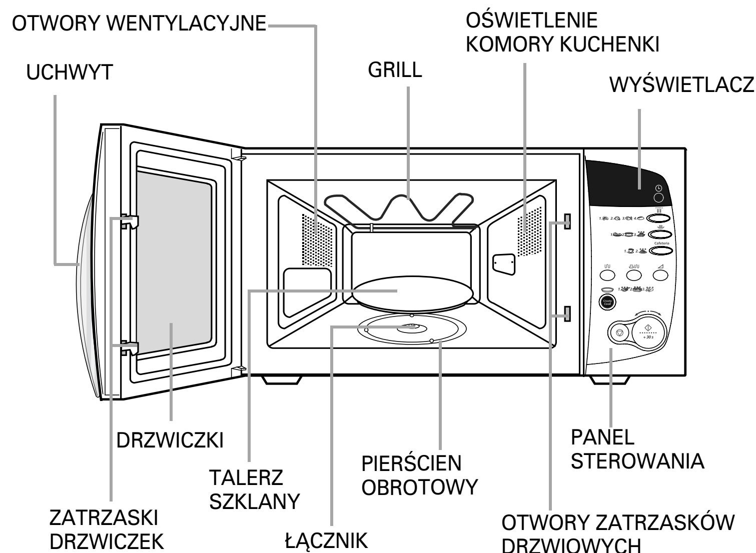


2. Wybierz czas gotowania obracając **pokrętłem nastawczym.**

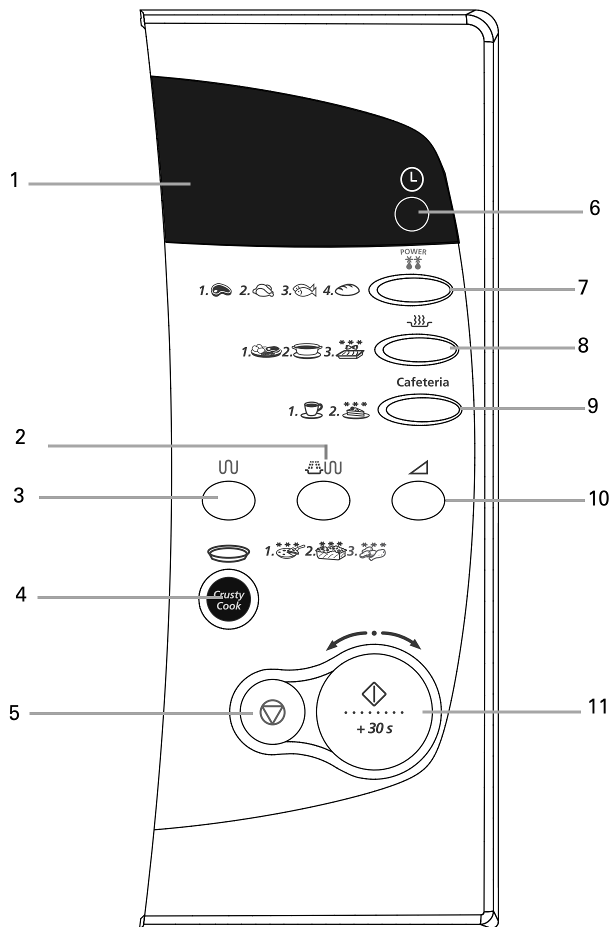


3. Wciśnij przycisk ◇.

Kuchenka



Panel sterowania

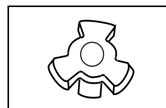


1. WYŚWIETLACZ
2. WYBÓR TRYBU COMBI
3. WYBÓR TRYBU GRILL
4. WYBÓR TRYBU AUTO CRUSTY COOK
5. PRZYCISK STOP/KASOWANIE
6. USTAWIANIE ZEGARA
7. PRZYCISK FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO ROZMRAŻANIA POWER DEFROST
8. WYBÓR AUTOMATYCZNEGO PODGRZEWANIA
9. PRZYCISK CAFETERIA
10. WYBÓR TRYBU MIKROFALE/ POZIOMY MOCY
11. PRZYCISK START/POKRĘTŁO NASTAWCZE (czas gotowania, waga i ilość porcji żywności)

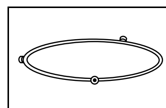
Akcesoria

PO

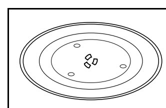
W zależności od modelu kuchenka jest wyposażona w akcesoria, które mogą być wykorzystywane na różne sposoby.



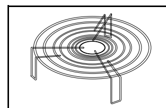
1. **Łącznik**, umieszczony na osi silnika znajdującego się w podstawie kuchenki.
   Przeznaczenie : Łącznik obraca talerz szklany.



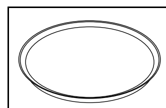
2. **Pierścień obrotowy**, umieszczany w centralnej części podstawy kuchni.
   Przeznaczenie : Pierścień obrotowy podtrzymuje talerz szklany.



3. **Talerz szklany**, umieszczany na pierścieniu obrotowym, w środkowej części, pasujący do łącznika.
   Przeznaczenie : Talerz szklany służy jako główna powierzchnia do umieszczania artykułów żywnościowych. Może być łatwo wyjęty do oczyszczenia.



4. **Podstawka metalowa**, do umieszczania na talerzu obrotowym.
   Przeznaczenie : Do użycia przy grillowaniu i gotowaniu kombinowanym.



5. **Talerz Crusty**, zob. stronie 11-13.
   Przeznaczenie : Talerz Crusty służy do przypiekania lub przyrządzania potraw „na chrupko” za pomocą funkcji Auto Crusty Cook lub przy wykorzystaniu manualnych ustawień funkcji Crusty.

 NIE WŁĄCZAJ kuchenki mikrofalowej bez pierścienia obrotowego i talerza szklanego.

PO

Używanie instrukcji obsługi

Właśnie zakupiliście Państwo kuchenkę mikrofalową marki SAMSUNG. Ta instrukcja obsługi zawiera wiele cennych informacji na temat użytkowania Waszej kuchenki, a w szczególności:

- ***Zasady bezpiecznej eksploatacji***
- ***Odpowiednie akcesoria i naczynia***
- ***Pożyteczne rady na temat gotowania***

Na wewnętrznej stronie okładki znajdziesz krótki opis czterech podstawowych trybów pracy kuchenki:

- ***Gotowania***
- ***Rozmrażania w trybie Power Defrost***
- ***Grillowania***
- ***Przedłużania gotowania***

Na pierwszych stronach instrukcji opisane są: wygląd kuchenki oraz panel sterowania odpowiadający Twojej kuchence. Dzięki temu łatwiej Ci będzie odnaleźć odpowiednie przyciski. Opisując krok po kroku procedury postępowania wykorzystano następujące symbole:

			
Ważne	**Uwaga**	**Ostrzeżenie**	**Obróć**

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI POZWALAJĄCE UNIKNĄĆ NARAŻENIA NA NADMIERNE DZIAŁANIE ENERGII MIKROFALOWEJ

Nie przestrzeganie poniższych środków ostrożności może doprowadzić do szkodliwego dla zdrowia narażenia się na nadmierne działanie energii mikrofalowej:

(a) Bez względu na okoliczności nie próbuj włączać kuchni z otwartymi drzwiczkami, nie manipuluj przy zatrzaskach drzwiczek i nie wkładaj żadnych przedmiotów do otworów zatrzasków drzwiowych

(b) Nie wkładaj żadnych przedmiotów pomiędzy drzwi kuchni a ścianę przednią, nie dopuszczaj do gromadzenia się resztek żywności na powierzchniach uszczelniających. Aby zapewnić utrzymanie czystości drzwiczek i powierzchni uszczelniających wycieraj je po użyciu kuchenki najpierw wilgotną, a następnie suchą miękką szmatką

(c) Nie włączaj kuchni gdy jest uszkodzona do czasu aż zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego specjalistę posiadającego autoryzację producenta kuchni mikrofalowych. Szczególnie ważne jest by drzwiczki kuchni zamykały się prawidłowo i aby nie były uszkodzone:
(1) drzwiczki, uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające
(2) zawiasy drzwiowe (wygięte lub złamane)
(3) przewód zasilający

(d) Kuchnia mikrofalowa może być regulowana lub naprawiana wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę posiadającego auto-ryzację producenta kuchni mikrofalowych.

Instrukcje bezpieczeństwa

Ważne instrukcje bezpieczeństwa.
Prosimy o uważne przeczytanie i zachowanie do poźniejszego wglądu. Przed rozpoczęciem przygotowywania żywności lub napojów w swojej kuchni mikrofalowej prosimy sprawdzić, czy zachowane są podane ni-żej warunki bezpieczeństwa.

1. **NIE UŻYWAJ** w kuchni mikrofalowej naczyń metalowych:
   - Metalowych pojemników
   - Zastawy stołowej ze złotymi lub srebrnymi ozdobami
   - Szpikulców, widelców itp.

   Powód: Wystąpią wyładowania elektryczne i iskrzenia, które mogą uszkodzić kuchenkę
2. **NIE PODGRZEWAJ**:
   - Hermetycznie lub podciśnieniowo zamkniętych butelek, słoików i pojemników, np. słoików z odżywkami dla dzieci
   - Żywności w szczelnych skorupach, np. jaj, orzechów w skorupach, pomidorów itp.

   Powód: Wzrost ciśnienia na skutek podgrzania może spowodować ich wybuch
   Wskazówka: Zdejmij skorupkę, przebij skórkę, otwórz opakowanie itp.
3. **NIE WŁĄCZAJ** kuchni mikrofalowej gdy jest pusta
   Powód: Może to spowodować uszkodzenie kuchni.
   Wskazówka: Możesz umieścić w kuchence na stałe szklankę z wodą. Woda będzie pochłaniała mikrofale jeśli przypadkowo włączysz kuchenkę
4. **NIE ZASŁANIAJ** znajdujących się z tyłu kuchni otworów wentylacyjnych papierem lub metalem
   Powód: Materiał lub papier mogą się zapalić od gorącego powietrza wydostającego się z kuchenki
5. **ZAWSZE** używaj rękawic gdy wyjmujesz naczynia z kuchenki mikrofalowej
   Powód: Niektóre naczynia pochłaniają mikrofale, a ciepło z żywności zawsze jest przenoszone na naczynie, dlatego naczynia są zawsze gorące
6. **NIE DOTYKAJ** elementów grzewczych ani wewnętrznych ścian kuchni
   Powód: Ściany mogą być wystarczająco gorące aby poparzyć nawet po zakończe-niu gotowania. Nie dopuszczaj do kontaktu palnych materiałów z żadnymi elementami wewnątrz kuchni. Pozwól jej się najpierw ochłodzić.
7. Aby nie dopuścić do ryzyka pojawienia się ognia w komorze kuchni mikrofalowej:
   - Nie przechowuj w kuchence materiałów palnych
   - Zdejmij wszystkie metalowe opaski zamykające papierowe lub plastykowe opakowania
   - Nie używaj swojej kuchni mikrofalowej np. do suszenia gazet
   - Jeżeli zauważysz dym, nie otwierając kuchni wyłącz ją lub odłącz przewód zasilający od gniazdka
8. Zwróć szczególną uwagę gdy podgrzewasz płyny i odżywki dla dzieci.
   - **ZAWSZE** odczekaj co najmniej 20 sekund od momentu wyłączenia się kuchenki, aby temperatura potrawy mogła się wyrównać.
   - Jeżeli to konieczne, mieszaj je w trakcie podgrzewania i ZAWSZE po podgrzaniu.

Instrukcje bezpieczeństwa (ciąg dalszy)

- Zachowaj ostrożność trzymając pojemnik po podgrzaniu. Jeżeli pojemnik jest zbyt gorący może dojść do oparzenia.
- Może zaistnieć ryzyko opóźnionego wykipienia podgrzewanego płynu.
- Aby uniknąć oparzenia się przez wylewający się wrzący płyn, powinno się mieszać go przed, w trakcie i po podgrzaniu.
  Powód: W czasie podgrzewania płynów punkt wrzenia może się opóźnić; oznacza to, że moment zagotowania płynu może mieć miejsce tuż po wyjęciu pojemnika z kuchenki. Można się wtedy oparzyć.
- W przypadku oparzenia się postępuj zgodnie z podanymi niżej **ZASADAMI PIERWSZEJ POMOCY:**
  * Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.
  * Załóż czysty, suchy opatrunek.
  * Nie stosuj żadnych kremów, olejków ani płynów do przemywania ran.
- **NIGDY** nie wypełniaj naczynia po brzegi i wybieraj naczynie, które jest szersze u góry niż na dole. Butelki z wąską szyjką mogą eksplodować po przegrzaniu.
- **ZAWSZE** sprawdź temperaturę odżywki lub mleka zanim podasz je niemowlęciu.
- **NIGDY** nie podgrzewaj dziecięcych butelek z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania butelka może wybuchnąć.

9. Zwracaj uwagę, aby nie uszkodzić przewodu zasilającego.
- Nie zanurzaj w wodzie przewodu zasilającego ani wtyczki sieciowej; przewód sieciowy trzymaj z dala od gorących powierzchni.
- Nie włączaj urządzenia, jeżeli przewód zasilający lub wtyczka sieciowa są uszkodzone.

10. W trakcie otwierania drzwiczek kuchni stój w odległości wyciągniętego ramienia.
Powód: Gorące powietrze lub para wydostające się z kuchenki mogą poparzyć.

11. Utrzymuj w czystości wnętrze kuchenki.
Powód: Resztki żywności lub rozpryskany olej przywierające do ścianek kuchenki mogą spowodować uszkodzenie powłok lakierniczych oraz zmniejszają sprawność kuchenki mikrofalowej.

12. W trakcie pracy kuchenki mogą być słyszalne „kliknięcia”, szczególnie podczas rozmrażania.
Powód: Takie dźwięki są spowodowane elektrycznymi zmianami mocy wyjściowej. Jest to zjawisko normalne.

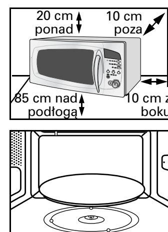
13. Jeżeli kuchenka mikrofalowa pracuje bez obciążenia (jest pusta), dla bezpieczeństwa moc mikrofal zostanie automatycznie wyłączona. Po odstaniu co najmniej 30 minut można kuchenkę uruchomić ponownie.

WAŻNA INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA
W trakcie przygotowania potraw w pojemnikach jednorazowych wykonanych z tworzyw sztucznych, papieru lub innych palnych materiałów musisz od czasu do czasu zaglądać do kuchenki.

WAŻNE
NIGDY nie zezwalaj małym dzieciom samodzielnie włączać kuchenki mikrofalowej lub bawić się nią. Dzieci nie powinny również przebywać same w pobliżu pracującej kuchenki mikrofalowej. Przedmioty, które interesują dzieci nie powinny być przechowywane lub ukrywane bezpośrednio nad kuchenką mikrofalową.

Instalacja kuchenki mikrofalowej

Umieść kuchenkę na płaskiej, poziomej powierzchni, odpowiednio wytrzymałej do utrzymania masy kuchenki.



1. W trakcie instalacji sprawdź, czy w miejscu ustawienia kuchenka ma zapewnioną odpowiednią wentylację zapewnioną przez co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z boku i z tyłu, 20 cm powyżej i 85 cm nad podłogą.
2. Usuń wszystkie elementy opakowania z wewnątrz kuchenki. Załóż pierścień obrotowy i talerz szklany. Sprawdź, czy talerz obraca się swobodnie.
3. Niniejsza kuchenka musi być zainstalowana w sposób zapewniający jej dostęp do gniazda zasilania.

✻ **Nigdy** nie blokuj przepływu powietrza wokół kuchenki, gdyż może to spowodować jej przegrzanie i automatyczne wyłączenie się. Pozostanie ona w takim stanie do czasu, aż się dostatecznie ochłodzi.

✻ Dla bezpieczeństwa użytkownika urządzenie musi być podłączone do standardowego zasilania o napięciu 230V, 50 Hz za pośrednictwem gniazdka ze stykiem uziemiającym. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony na przewód ściśle odpowiadający wymaganiom producenta. Gdy zajdzie konieczność wymiany przewodu zasilającego, zleć tę czynność wykwalifikowanemu specjaliście w autoryzowanym punkcie serwisowym.

✻ **Nie instaluj** kuchenki mikrofalowej w gorącym lub wilgotnym otoczeniu, jak np. sąsiedztwie tradycyjnego pieca lub kaloryfera. Należy ściśle przestrzegać wymagań kuchenki mikrofalowej dotyczących napięcia zasilającego. W przypadku użycia kabla przedłużającego muszą być spełnione te same wymagania jak przy kablu zasilającym, w który wyposażona jest kuchenka. Zanim po raz pierwszy włączysz kuchnię mikrofalową wytrzyj wilgotną szmatką jej wnętrze i uszczelnienia drzwiczek.

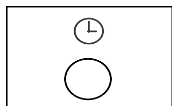
PO

Ustawianie czasu

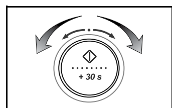
Państwa kuchenka ma wbudowany zegar. Czas na zegarze może być wyświetlany w trybie 12- i 24-godzinnym. Należy ustawić zegar:

- ***Przy instalacji kuchenki***
- ***Po przerwie w dostawie prądu***

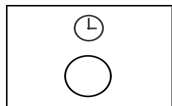
✉ Nie zapomnij zmienić ustawień zegara przy zmianie czasu z letniego na zimowy i odwrotnie



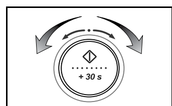
1. | **Aby wywietlić czas w trybie...** | **Wciśnij przycisk ⌚...** |
|---|---|
| 24-godzinnym | Raz |
| 12-godzinnym | Dwa razy |



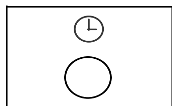
2. Obracaj **pokrętłem sterowania** aby ustawić wskazanie godzin.



3. Wciśnij przycisk ⌚.



4. Obracaj **pokrętłem sterowania** aby ustawić wskazanie minut.



5. Wciśnij przycisk ⌚.

Postępowanie w razie pojawienia się wątpliwości lub problemów

Jeżeli spotkałeś się z którymś z wymienionych poniżej problemów, spróbuj go usunąć korzystając z podanych rozwiązań.

◆ To są zjawiska normalne
- Kondensacja wilgoci wewnątrz kuchenki
- Przepływ powietrza w okolicy drzwiczek i obudowy zewnętrznej
- Odbicia światła wokół drzwiczek i obudowy zewnętrznej
- Para wodna wydobywająca się z okolicy drzwiczek i z otworów wentylacyjnych

◆ Kuchenka nie działa po obróceniu pokrętła timera ◇.
- Czy drzwiczki są dokładnie zamknięte?

◆ Żywność nie jest w ogóle ugotowana
- Czy ustawiłeś dokładnie czas i wcisnąłeś przycisk ◇?
- Czy drzwiczki są dokładnie zamknięte?
- Czy bezpiecznik w układzie zasilania nie jest przepalony lub czy nie za-działał odłącznik elektryczny?

◆ Żywność jest zbyt mocno ugotowana lub niedogotowana
- Czy czas gotowania został dobrany odpowiednio do rodzaju gotowanej żywności ?
- Czy został dobrany prawidłowy poziom mocy mikrofal?

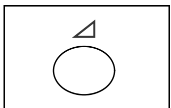
◆ Z wnętrza kuchni słychać trzaski i widać iskrzenie
- Czy nie używasz naczyń z metalowymi ozdobami?
- Czy nie zostawiłeś wewnątrz kuchni widelca lub innego podobnego przedmiotu?
- Czy użyta folia aluminiowa nie znajduje się zbyt blisko wewnętrznych ścianek kuchni?

◆ Pracująca kuchnia powoduje zakłócenia w pracy odbiorników radiowych i telewizyjnych
- Nieznaczne zakłócenia mogą być obserwowane na ekranie telewizora lub w odbiorze audycji radiowej podczas pracy kuchenki. Jest to zjawisko normalne. Aby rozwiązać ten problem, ustaw kuchenkę z dala od odbiorników i przewodów antenowych.
- Jeżeli zakłóceniom ulegnie praca mikroprocesora kuchenki, może się skaso-wać wskazanie wyświetlacza. Aby naprawić ten problem, po prostu odłącz i ponownie podłącz kuchenkę do sieci, a następnie ustaw zegar kuchenki.

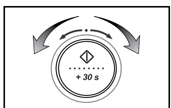
✉ Jeżeli powyższe wskazówki nie pomogły Ci rozwiązać proble-mów, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym pun-ktem serwisowym firmy SAMSUNG.

Gotowanie/Odgrzewanie

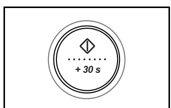
Poniżej przedstawiono w jaki sposób gotować lub odgrzewać żywność.
ZAWSZE sprawdź ustawienia gotowania zanim zostawisz kuchenkę bez nadzoru.
Najpierw umieść żywność na środku szklanego talerza. Zamknij drzwiczki.



1. Wciśnij przycisk ◿.
Rezultat: Wyświetli się wskazanie: 850W (maksymalna moc gotowania).
Wybierz odpowiedni poziom mocy ponownie wciskając przycisk ◿ aż do wyś-wietlenia odpowiedniego wskazania pozio-mu mocy. Więcej informacji znajduje się w tabeli poziomów mocy.



2. Ustaw czas gotowania obracając **pokrętło sterowania**.



3. Wciśnij przycisk ◇.
Rezultat: Włączy się światło wewnątrz kuchenki i zacz-nie się obracać talerz szklany.
1) Gotowanie rozpocznie się i po zakończe-niu rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.
2) Trzykrotnie, co minutę rozlegnie się jednorazowy sygnał przypominający (jeden po każdej minucie).
3) Ponownie wyświetli się wskazanie aktu-alnego czasu.

 **Nigdy** nie włączaj kuchenki, gdy jest pusta.

 Jeśli chcesz krótko podgrzać potrawę z maksymalnym pozio-mem mocy kuchenki (850W), po prostu wciśnij przycisk **+30s** dla każdych 30s czasu podgrzewania. Kuchenka rozpocznie pracę natychmiast.

Poziomy mocy

Można wybrać jeden z pośród poziomów mocy zamieszczonych poniżej.

Poziom mocy	Moc wyjściowa	
	MIKROFALE	**GRILL**
WYSOKI	850 W	
ŚREDNIO WYSOKI	600 W	
ŚREDNI	450 W	
ŚREDNIO NISKI	300 W	
ROZMRAŻANIE	180 W	
NISKI/UTRZYMANIE CIEPŁA	100 W	
GRILL	-	1100 W
COMBI I ( )	600 W	1100 W
COMBI II ( )	450 W	1100 W
COMBI III( )	300 W	1100 W

 Jeżeli zwiększysz poziom mocy, czas gotowania powinien być skrócony.

 Jeżeli zmniejszysz poziom mocy, czas gotowania powinien być wydłużony.

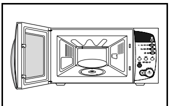
Jeżeli chcesz wydłużyć czas gotowania używając pokrętła sterowania.

Czas	Czas dodany	Czas	Czas dodany
do 1 min.	Jednostka 5 sek	10 - 20 min	Jednostka 1 min.
1 - 3 min	Jednostka 10 sek	20 - 40 min	Jednostka 2 min.
3 - 10 min	Jednostka 30 sek	40 - 99 min	Jednostka 5 min.

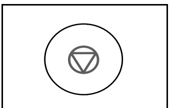
PO

Zatrzymanie gotowania

Można w dowolnej chwili zatrzymać gotowanie.



1. Aby zatrzymać na chwilę;
Otwórz drzwiczki kuchenki.
Rezultat: Gotowanie zatrzyma się. Aby powrócić do gotowania, zamknij drzwiczki i ponownie wciśnij przycisk ⟐ .



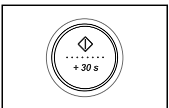
2. Aby zakończyć gotowanie;
Wciśnij przycisk ⊽
Rezultat: Gotowanie zatrzyma się. Jeżeli chcesz ska-sować ustawienia gotowania, ponownie wciśnij przycisk Cancel (⊽).



Można również skasować każde ustawienie przed rozpoczę-ciem gotowania przez wciśnięcie przycisku **Cancel** (⊽).

Zmiana czasu gotowania

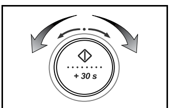
Można wydłużyć czas gotowania poprzez naciskanie przycisku "+30s" po razie na każde dodane 30 sekund



Naciśnij przycisk +30s po razie na każde dodane 30 sekund



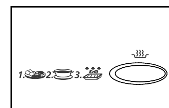
Można regulować czas gotowania tylko przy wybranych trybach: Mikrofali, Automatycznego podgrzewania (Auto Reheat), Cafeteria, Auto Crusty Cook, Grilla i Combi.



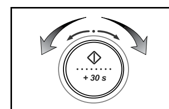
Aby wydłużyć lub skrócić gotowanie obracaj **pokrętłem nastawczym** w prawo lub w lewo.

Używanie funkcji automatycznego podgrzewania

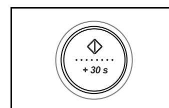
Funkcja posiada cztery zaprogramowane czasu gotowania.
Nie ma potrzeby jednoczesnego ustawiania czasów gotowania i pozio-mów mocy.
Można ustawić liczbę porcji obracając pokrętłem nastawczym.
Najpierw umieść żywność na środku talerza szklanego i zamknij drzwiczki kuchenki.



1. Wybierz rodzaj żywności, którą gotujesz wciskając przycisk **automatycznego podgrzewania (♨)** raz lub więcej razy.



2. Wybierz rozmiar porcji obracając **pokrętłem nastawczym**. (Patrz tabela na następnej stronie.)



3. **Wciśnij przycisk** ⟐ .
Rezultat: Gotowanie rozpocznie się. Po zakończeniu.
1) Rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.
2) Trzykrotnie, co minutę kuchenka wyda sygnał przypominający (jeden po każdej minucie).
3) Ponownie wyświetli się wskazanie aktualnego czasu.



Używaj tylko przepisów przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych.

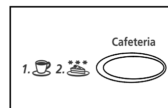
Ustawienia funkcji automatycznego podgrzewania

Poniższa tabela przedstawia różne programy automatycznego pod-grzewania, wagi, czasy odstania i właściwe zalecenia.

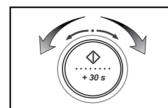
Kod/ Symbol	Rodzaj potrawy	Wielkość porcji	Czas odstania	Zalecenia
1	**Potrawy na talerzu** (Schłodzone)	300-350g 400-450g	3 min.	Wyjmij z lodówki ceramiczny talerz, przykryj go przezroczystą folią i umieść na szklanym talerzu. Taki gotowy posiłek składa się z trzech składników, np. mięsa z sosem, warzyw i dania dodatkowego jak ziemniaki, ryż czy makaron.
2	**Zupa/Sos** (schłodzone)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Wlej zupę/sos do głębokiego talerza ceramicznego lub miski. Przykryj na czas podgrzewania i odstania. Zamieszaj przed i po upływie czasu odstania
3	**Zapiekany makaron** (Zamrożony)	200 g 400 g	3 min.	Włóż zamrożony makaron zapie-kany do odpowiedniego naczynia ze szkła żaroodpornego. Postaw naczynie na podstawce metalowej. Program ten jest odpowiedni dla zapiekanych wyrobów jak lasagne, pierożki, czy makaron.

Używanie funkcji Cafeteria

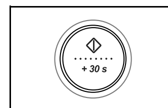
W funkcji Cafeteria czas gotowania jest ustawiony automatycznie
Należy tylko wybrać liczbę porcji za pomocą pokrętła sterowania.
Najpierw umieść żywność na środku talerza szklanego i zamknij drzwiczki kuchenki.



1. Wybierz rodzaj przyrządzanej żywności wciskając przycisk **Cafeteria** raz lub więcej razy.



2. Wybierz liczbę porcji obracając odpowiednio **pokrętło sterowania.**



3. Wciśnij przycisk ◇ .
Rezultat: Rozpocznie się gotowania. Po jego zakończeniu:
1) Rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.
2) Rozlegnie się trzykrotny sygnał przypominający (co minutę)
3) Na wyświetlaczu ukaże się aktualny czas.

Przykład: Wciśnij raz przycisk **Cafeteria** aby podgrzać 1 filiżankę kawy i wybierz wielkość porcji obracając **pokrętłem sterowania**. Zajrzyj do tabelki na drugiej stronie.

 Używaj tylko przepisów odpowiednich dla kuchni mikrofalowych.

Ustawienia funkcji Cafeteria

Poniższa tabela prezentuje zestaw programów automatycznych do podgrzewania napojów i rozmrażania zamrożonych kawałków ciasta.
Tabela zawiera informacje na temat ilości porcji, czasów odstania i odpowiednich zaleceń.
Program nr 1 używa tylko energii mikrofal. Program nr 2 działa używając kombinacji mikrofal i grilla.

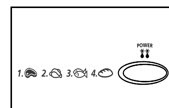
Symbol	Rodzaj potrawy	Wielkość porcji	Czas odstania	Zalecenia
1	**Napoje** Kawa, mleko, Herbata, woda	150 ml (1filiżanka) 250 ml (1kubek)	1-2 min.	Wlej płyn do ceramicznej filiżanki (150 ml) lub kubka (250 ml) i umieść na środku szklanego talerza. Podgrzewaj nie przykryte. Dokładnie wymieszaj napoje przed i po odstaniu i ostrożnie wyjmuj filiżanki z kuchenki. (patrz warunki bezpiecznej eksploatacji na temat płynów)
2	**Mrożone kawałki ciasta**	100 g (1 szt) 200 g (2 szt) 300 g (2-3 szt) 400 g (3-4 szt) 500 g (4 szt)	5-15 min.	Ułóż na płasko kawałki mrożonego (-18°C) ciasta na metalowej podstawce. Większe kawałki lub ciasta typu muffiny połóż bezpośrednio na talerzu. Ułóż 1 sztukę na środku, 2 szt naprzeciw siebie, 3-4 szt w koło. Dzięki działaniu grilla ciasto będzie ciepłe i chrupiące. Ten program jest odpowiedni do takich ciast jak szarlotka z kruszonką, strucla, makowiec czy muffiny. Nie nadaje się on natomiast do całych ciast, ciast z nadzieniem kremowym czy z polewą czekoladową.

Używanie funkcji automatycznego rozmrażania Power Defrost

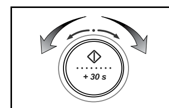
Funkcja automatycznego rozmrażania Power Defrost pozwala na roz-mrażanie mięsa, drobiu, ryb. Czas rozmrażania i poziom mocy zostaną ustawione automatycznie.
Użytkownik wybiera tylko odpowiedni program i wagę.

Używaj wyłącznie naczyń przeznaczonych do używania w kuchence mikrofalowej.

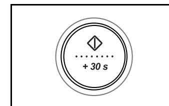
Najpierw umieść żywność na środku talerza szklanego i zamknij drzwiczki.



1. Wybierz rodzaj żywności, którą chcesz gotować wciskając przycisk **Power Defrost** (✱✱) raz lub więcej razy.
   (Więcej szczegółów znajduje się w tabeli na następnej stronie)



2. Wybierz wagę żywności obracając **pokrętłem nastawczym.**
   Maksymalna możliwa waga żywności wynosi 1500g



3. **Wciśnij przycisk** ◇.
   Rezultat:
   - Rozmrażanie rozpocznie się.
   - W połowie czasu rozmrażania kuchenka wyda sygnał dźwiękowy dla przypom-nienia o obróceniu żywności.
   - Ponownie wciśnij przycisk ◇ aby zakończyć rozmrażanie.



Można również rozmrażać żywność manualnie. Aby to zrobić, wybierz funkcję automatycznego gotowania/podgrzewania z poziomem mocy mikrofal 180 W. Więcej szczegółów znajduje się w rozdziale zatytułowanym „Gotowanie/Odgrzewanie” na stronie 7.

Ustawienia funkcji automatycznego rozmrażania Power Defrost

Przed rozmrażaniem usuń z żywności wszystkie materiały opakowania.
Umieść żywność na talerzu szklanym.
Obróć żywność na drugą stronę po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.
Przestrzegaj czasów odstania po zakończeniu rozmrażania Power Defrost.

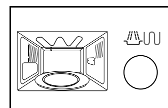
Kod	Rodzaj żywności	Wielkość porcji	Czas odstania	Zalecenia
1	**Mięso**	200 -1500 g	20-60min.	Osłoń krawędzie aluminiową folią. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego odwróć mięso. Ten program bardzo dobrze nadaje się do rozmrażania wołowiny, wieprzowiny steków, bitek wieprzowych lub mięsa mielonego
2	**Drób**	200 - 1500 g	20-60min.	Skrzydełka i udka osłoń folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego odwróć mięso. Korzystając z tego programu możesz rozmrażać kurczaki całe i porcjowane.
3	**Ryby**	200 - 1500 g	20-50min.	Ryby osłoń folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego odwróć ryby. Przy pomocy tego programu możesz z bardzo dobrym skutkiem rozmrażać ryby w całości jak i filety
4	**Chleb/ Ciasto**	125 - 625 g	5-20min.	Połóż chleb na kawałku papieru kuchennego i obróć go, jak tylko kuchenka zasygnalizuje połowę rozmrażania. Umieść ciasto na szklanym talerzu i obróć je, w miarę możliwości, jak tylko kuchenka zasygnalizuje połowę rozmrażania. (Kuchenka cały czas pracuje i zatrzyma się po otwarciu przez Ciebie drzwiczek).Ten program można wykorzystyw-ać do rozmrażania każdego rodzaju pieczywa, zarówno pokrojonego, jak i w całości; krążków lub całej bagietki. Krążki bagietki należy układać w koło.Za pomocą tego programu można również rozmrażać różnego rodzaju ciasta: drożdżowe, biszkopty, serniki. Nie nadaje się on jednak do ciast kruchych i chrupkich, owocowych, zawierając-ych krem lub dekorowanych polewą czekoladową.

☒ Wybierz funkcję rozmrażania z poziomem mocy 180 W jeżeli chcesz rozmrażać żywność manualnie. Więcej szczegółów na temat rozmrażania manualnego i czasów rozmrażania znajduje się na stronie 20.

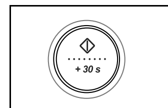
Używanie funkcji Auto Crusty Cook

PO

W funkcji Auto Crusty Cook czas gotowania jest ustawiony automatycznie. Należy tylko wybrać liczbę porcji za pomocą pokrętła sterowania.
Najpierw umieść talerz Crusty na środku talerza szklanego i zamknij drzwiczki kuchenki.

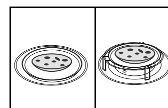


1. Umieść talerz Crusty bezpośrednio na szklanym talerzu i ogrzej go wstępnie używając najwyższej kombinacji mikrofali z grillem. Wciśnij w tym celu przycisk **Combi ( )** i ustaw czas podgrzewania (na 3-5 minut) za pomocą **pokrętła sterowania.**



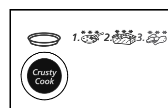
2. Wciśnij przycisk ◇.

☛ Zawsze używaj rękawic do wyjmowanie talerz Crusty, ponieważ bardzo silnie się on rozgrzewa.

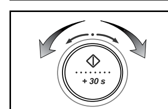


3. Otwórz drzwiczki kuchenki. Umieść żywność na talerzu Crusty. Zamknij drzwiczki.

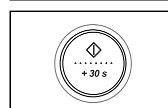
☒ Talerz Crusty możesz umieścić albo na metalowej podstawce, albo bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym



4. Wybierz rodzaj przyrządzanej żywności wciskając przycisk **Crusty Cook** raz lub więcej razy.



5. Wybierz liczbę porcji obracając odpowiednio **pokrętło sterowania**.
(Zajrzyj do tabeli na następnej stronie)



6. Wciśnij przycisk ◇.
Rezultat: Rozpocznie się gotowania. Po jego zakończeniu:
1) Rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy
2) Rozlegnie się trzykrotny sygnał przypominający (co minutę)
3) Na wyświetlaczu ukaże się aktualny czas.

 **Jak czyścić talerz Crusty**
Czyść talerz ciepłą wodą z detergentem i opłucz wodą.

 Nie używaj narzędzi ścierających i proszków do czyszczenia talerza Crusty aby nie uszkodzić warstwy wierzchniej teflonu.

 **Prosimy o zapamiętanie**
Talerz Crusty nie nadaje się do mycia w zmywarkach do naczyń.

PO

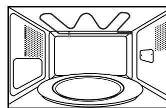
Używanie funkcji Auto Crusty Cook (ciąg dalszy)

Poniższa tabela prezentuje zestaw programów automatycznych funkcji Crisp - ilości, czasy odstania i odpowiednie zalecenia. Programy te pracują przy wykorzystaniu energii mikrofal i grilla. Przed włączeniem funkcji Crisp zalecamy wstępne podgrzanie talerza Crusty przez 3-5 minut, umieszczonego na szklanym talerzu obrotowym, używając kombinacji mikrofal 600W i grilla. Załóż rękawiczki do wyjmowania gorącego talerza!

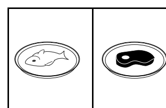
Kod/Potrawa (-18°C)	Wielkość porcji	Czas ogrzewania wstępnego talerza Crusty	Czas odstania	Zalecenia
1. **Pizza mrożona**	200 g 300 g 400 g	5 min.	-	Podgrzej wstępnie talerz Crusty używając kombinacji mikrofal 600W i grilla. Ułóż pizzę na talerzu Crusty. Postaw talerz Crusty na metalowej podstawce.
2. **Bagietki mrożone**	150 g (1szt) 250 g (2szt)	4 min.	2-3	Podgrzej wstępnie talerz Crusty używając kombinacji mikrofal 600W i grilla. Ułóż 1 bagietkę na środku talerza, 2 szt naprzeciw siebie na talerzu Crusty. Ten program nadaje się do przyrządzania zapiekanek z bagietek (np. z warzywami, szynką i serem), a także to snaków typu pizza.
3. **Mrożone kawałki kurczaka (nuggets)**	125 g 250 g	4 min.	-	Podgrzej wstępnie talerz Crusty używając kombinacji mikrofal 600W i grilla. Posmaruj talerz Crusty 1 łyżką oleju lub oliwy. Ułóż równo kawałki kurczaka (nuggets) na talerzu Crusty. Przewróć je na drugą stronę po usłyszeniu sygnału dźwiękowego i wciśnij przycisk start aby kontynuować gotowanie.

Używanie funkcji Manual Crusty Cook

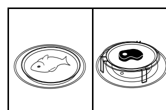
Pozwala ona na pieczenie nie tylko od góry z użyciem grilla ale również od dołu ze względu na właściwości talerza Crusty, który silnie się rozgrzewa. Kilka potraw, które można dzięki temu przygotować, przedstawiono w tabeli na następnej stronie. Talerz Crusty może być używany do smażenia bekonu, jajek, kiełbasek itp



1. Umieść talerz Crusty na talerzu szklanym i podgrzej z największą mocą kombinacji Grill - Mikrofale [600W + Grill ( )]z czasem i instrukcjami podanymi w spisie.
   - ☛ Zawsze używaj rękawic ochronnych do wyjmowania talerza Crusty ponieważ bardzo silnie się on rozgrzewa.
2. Posmaruj podstawkę olejem jeżeli przygotowujesz bekon i jajka do smażenia czy przypieczenia.
   - ✻ Należy pamiętać, że talerz Crusty jest pokryty teflonem, który nie jest odporny na zadrapania. Nie wolno wiec używać ostrych narzędzi do krojenia czy przesuwania potraw na podstawce.
   - ✻ Aby uniknąć zadrapań teflonowej powierzchni zaleca się stosowanie plastikowych narzędzi lub zdjęcie jedzenia z podstawki przed pokrojeniem.



3. Umieść żywność na talerzu Crusty
   - ☛ Nie pozostawiaj żadnych przedmiotów, które nie są żaroodporne jak np. plastikowe sztućce.
   - ☛ Nigdy nie umieszczaj podstawki w kuchence bez talerza obrotowego.



4. Umieść talerz Crusty na talerzu szklanym lub na podstawce metalowej wewnątrz kuchenki.
5. Wybierz odpowiedni czas i poziomy mocy. Skorzystaj z tabeli na następnej stronie.

 **Jak czyścić talerz Crusty**

Ciepłą wodą z detergentem i następnie spłukać czystą wodą.

 Nie wolno stosować narzędzi ścierających i proszków do czyszczenia talerza Crusty aby nie uszkodzić warstwy wierzchniej teflonu.

 **Prosimy o zapamiętanie**

Talerza Crusty nie należy czyścić w zmywarce do naczyń.

Używanie funkcji Manual Crusty Cook (ciąg dalszy)

Zalecamy wstępne podgrzanie talerza Crusty bezpośrednio na talerzu szklanym.
Należy wykorzystać do tego celu funkcję 600W + Grill ( ) i tabelę zamieszczoną poniżej.

Rodzaj żywności	Porcja	Czas ogrzewania wstępnego	Moc	Czas gotowania	Zalecenia
Bekon	4 plasterki (80g)	3 min	600W +Grill	3½-4min	Podgrzej wstępnie talerz Crusty. Ułóż plasterki jeden obok dru-giego. Talerz Crusty postaw na podstawce metalowej.
Pieczone pomidory	200 g (2kawałki)	3 min	450W +Grill	4½-5 min	Podgrzej wstępnie talerz Crusty. Pomidory pokrój na połowy. Na wierzch położ trochę sera. Ułóż pomidory w koło na talerzu Crusty. Talerz Crusty postaw na podstawce metalowej
Hamburger (mrożony)	2 szt. (125g)	3 min	600W +Grill	7-7½ min	Podgrzej wstępnie talerz Crusty. Połóż hambur-gery na talerzu Crusty. Talerz umieść na pod-stawce metalowej. Obróć burgery na drugą stronę po 4-5 minutach.
Pieczone ziemniaki	250 g 500 g	3 min	600W +Grill	5-6 min 8-9 min	Podgrzej wstępnie talerz Crusty. Potnij ziemniaki na połówki. Ułóż je przeciętym bokiem na talerzu Crusty. Talerz umieść na podstawce metalowej.
Paluszki rybne	150 g (5 szt.) 300 g (10 szt.)	4 min	600W +Grill	7-8 min 9-10 min	Podgrzej wstępnie talerz Crusty. Posmaruj talerz 1 ły-żeczką oleju. Paluszki rozłóż na ta-lerzu. Obróć po 4 min.(5 szt.) lub 6 min.(10 szt.)
Pizza (schłodzona)	300-350g	4 min	450W +Grill	6½ - 7½ min	Podgrzej wstępnie talerz Crusty. Umieść pizzę na talerzu Crusty, a talerz na podstawce metalowej.

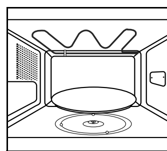
Wybór pozycji elementu grzejnego

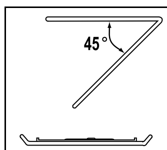
Grzałka grilla jest używana podczas grillowania i może być ustawiona tylko w jednej pozycji. Jest tylko jedna możliwa pozycja grzałki grilla - pozycja pozioma. Pozycja pionowa (grzałka grilla opuszczona o ok. 45°) jest używana tylko do czyszczenia grilla i górnej części komory kuchenki.

- ***Pozycja pozioma służy do grillowania i gotowania kombino-wanego (Combi).***



Zmieniaj pozycje grzałki wyłącznie wtedy, gdy jest zimna i nie używaj nadmiernej siły w trakcie przesuwania jej w pozycję pionową.

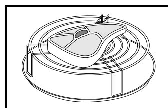




Aby ustawić element grzejny...	Należy...
W pozycji poziomej (grill lub kombinacja mikrofale + grill)	◆ Pociągnąć element grzejny do siebie ◆ Docisnąć go do pozycji równoległej do górnej ścianki kuchenki
Na czas czyszczenia górnej ścianki komory kuchenki wygodne będzie ustawienie elementu grzejnego pod kątem 45°.	

Wybór akcesoriów

Używaj przepisów bezpiecznych dla kuchenki mikrofalowej; nie uży-waj plastikowych pojemników, naczyń, papierowych kubków, ręcz-ników, etc.



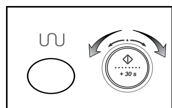
Jeżeli chcesz wybrać tryb gotowania kombinowanego (grill i mikrofale), używaj wyłącznie naczyń, które są bez-pieczne dla mikrofal i kuchenek mikrofalowych. Meta-lowe naczynia lub narzędzia mogą uszkodzić kuchenkę.



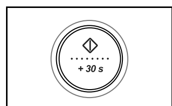
Więcej informacji o odpowiednich naczyniach i narzędziach znajduje się w rozdziale „Naczynia do stosowania w kuchen-kach mikrofalowych” na stronie 16.

Grillowanie

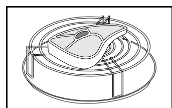
Grill pozwala na szybkie pieczenie i przyrumienianie żywności bez używania mikrofal. W tym celu wraz z kuchenką mikrofalową dostarczamy podstawkę metalową.



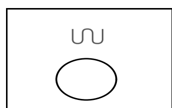
1. Podgrzej wstępnie grill aby uzyskać żądaną temperaturę, wciskając przycisk **Grill** (∪∩∪) i ustaw czas ogrzewania obracając **pokrętłem nastawczym**.



2. Wciśnij przycisk ◇.

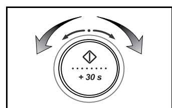


3. Otwórz drzwiczki i umieść żywność na podstawce metalowej
   Zamknij drzwiczki.

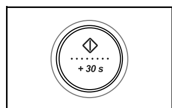


4. Wciśnij przycisk ∪∩∪.
   Rezultat: Wyświetlą się wskazania:





5. Ustaw czas grillowania obracając pokrętłem nastawczym.



6. Wciśnij przycisk ◇.
   Rezultat: Rozpoczyna się gotowanie grillem.
   Po zakończeniu:
   1) Rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.
   2) Trzykrotnie, co minutę kuchenka wyda sygnał przypominający (jeden po każdej minucie).
   3) Ponownie wyświetli się wskazanie aktualnego czasu.

✉ Nie martw się, jeżeli w czasie grillowania wyłączy się grzałka grilla. System ten zapobiega przegrzewaniu się kuchenki.

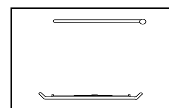
☛ Zawsze używaj rękawic ochronnych przy dotykaniu naczyń wewnątrz kuchenki, ponieważ mogą być bardzo gorące.
Sprawdź czy grzałka grilla znajduje się w pozycji poziomej.

Kombinacja Mikrofal i Grilla

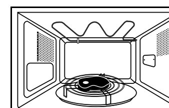
Można również łączyć gotowanie za pomocą grilla i mikrofal aby rów-nocześnie szybko ugotować i przyrumienić potrawę.

☛ ZAWSZE używaj naczyń przeznaczonych do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Naczynia szklane lub ceramiczne są idealne ponieważ przepuszczają mikrofale, równomiernie przechodzące do żywności.

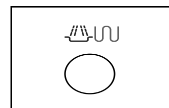
☛ ZAWSZE używaj rękawic kuchennych przy dotykaniu naczyń wewnątrz kuchenki, ponieważ mogą być bardzo gorące.



1. Upewnij się, że element grzejny znajduje się w poziomym położeniu; więcej informacji znajduje się na stronie 13.



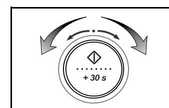
2. Otwórz drzwiczki kuchenki.
   Umieść żywność wewnątrz kuchenki na podstawce metalowej a podstawkę na talerzu szklanym.
   Zamknij drzwiczki.



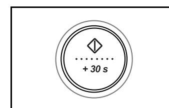
3. Wciśnij przycisk **Combi** (≋∪∩).
   Rezultat: Wyświetlą się wskazania:
   ≋∪∩ (tryb mikrofale i grill)
   600W (moc wyjściowa)

   ✉ Wybierz odpowiedni poziom mocy wciskając przycisk **Combi** (≋∪∩) do chwili, kiedy wy-świetli się wskazanie odpowiedniego pozio-mu mocy.

   ☛ Nie można regulować temperatury grilla.



4. Ustaw czas gotowania obracając **pokrętłem nastawczym** wg potrzeby.
   Maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut.

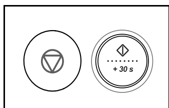


5. Wciśnij przycisk ◇.
   Rezultat: Rozpoczyna się gotowanie kombinowane.
   Po zakończeniu
   1) Rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.
   2) Trzykrotnie, co minutę kuchenka wyda sygnał przypominający (jeden po każdej minucie).
   3) Ponownie wyświetli się wskazanie aktualnego czasu.

✉ Maksymalny poziom mocy mikrofal dla gotowania kombino-wanego mikrofalami i grillem wynosi 600W.

Włączanie i wyłączanie sygnału dźwiękowego

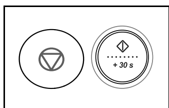
Można wyłączyć sygnał dwiękowy.



1. Wciśnij równocześnie przyciski ◯ i ◇.
   Rezultat:
   - Wyświetlą się następujące wskazania.

   OFF

   - Kuchenka nie będzie sygnalizowała dźwiękiem każdorazowego wciśnięcia przycisków sterowania.



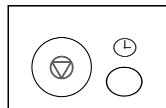
2. Aby włączyć sygnał dźwiękowy, ponownie równocześnie wciśnij przyciski ◯ i ◇.
   Rezultat:
   - Wyświetlą się następujące wskazania.

   On

   - Kuchenka ponownie będzie działała z sygnalizacją dźwiękową przycisków.

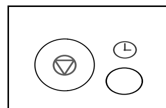
Blokada zabezpieczająca kuchenkę mikrofalową

Państwa kuchenka jest wyposażona w funkcję zabezpieczającą przed niepożądanym użyciem jej przez dzieci czy inne osoby niepowołane w sposób przypadkowy.
Kuchenka może być zablokowana w każdej chwili.



1. Wciśnij równocześnie przyciski ◯ i ◷.
   Rezultat:
   - Kuchenka jest zablokowana (nie mogą być wybrane żadne funkcje kuchenki).
   - Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „L”.

   L



2. Ponownie, równocześnie wciśnij przyciski ◯ i ◷.
   Rezultat: Kuchenka może być normalnie obsługiwana.

PO

Naczynia, które mogą być stosowane w kuchence mikrofalowej

PO

Mikrofale, by móc gotować w kuchence mikrofalowej, powinny swobodnie docierać do żywności bez odbijania lub pochłaniania przez używane naczynie.
W związku z tym należy uważnie dobierać naczynia. Jeżeli naczynie jest opisane jako nadające się do gotowania w kuchence mikrofalowej, nie musisz się niczego obawiać.
W poniższej tabeli przedstawione zostały różne rodzaje naczyń oraz wskazówki dotyczące ich stosowania w kuchniach mikrofalowych.

Rodzaj naczynia	Stosowanie	Uwagi
Folia aluminiowa	✓ ✗	Może być stosowana w małych ilościach w celu zabezpieczenia niektórych fragmentów przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianek kuchni lub została użyta w zbyt dużych ilościach, może wystąpić iskrzenie.
Talerz do opiekania	✓	Nie podgrzewaj go wstępnie dłużej niż osiem minut.
Porcelana i ceramika	✓	Porcelit, ceramika, emaliowane naczynia gliniane, chińska porcelana itp. są odpowiednie pod warunkiem, że nie są zdobione metalem.
Poliestrowe naczynia jednorazowego użytku	✓	Mrożonki są czasem pakowane do takich naczyń.
Opakowania produktów gotowych do spożycia (fast-food)		
• Kubki i pojemniki polistyrenowe	✓	Mogą być użyte do podgrzania żywności. Przegrzanie może doprowadzić do stopienia polistyrenu.
• Torebki papierowe lub gazety	✗	Mogą się zapalić.
• Papier z makulatury lub opaski metalowe	✗	Mogą spowodować iskrzenie.
Naczynia szklane		
• Naczynie, w których potrawy są przygotowy-wane w kuchence i podawane	✓	Mogą być używane pod warunkiem, że nie posiadają metalowych wykończeń.
• Naczynia z cienkiego szkła	✓	Mogą być używane do podgrzania żywności lub płynów. Delikatne szkło może pęknąć jeżeli zostanie gwałtownie rozgrzane.
• Słoiki szklane	✓	Musisz zdjąć pokrywkę. Nadają się wyłącznie do podgrzewania.
Metalowe		
• Półmiski	✗	Mogą powodować iskrzenia i dopro-wadzić do pojawienia się ognia.
• Opaski zaciskowe do torebek	✗	
Papierowe		
• Talerze, kubki, serwetki i ręczniki	✓	Mogą być używane przy krótkich czasach gotowania lub pieczenia. Także do pochłaniania nadmiaru wilgoci
• Papier z makulatury	✗	Może powodować iskrzenie.
Plastikowe		
• Pojemniki	✓	Szczególnie gdy są wykonane z tworzy-wa termoodpornego. Niektóre inne rodzaje tworzyw mogą ulec odkształceniu lub odbarwieniu w wysokiej temperaturze.
• Cienka, przezroczysta folia	✓	Można ją stosować w celu utrzymania wilgotności w żywności. Nie powinna dotykać żywności. Zachowaj ostrożność podczas zdejmowania folii, ponieważ wydobywać się będzie spod niej gorąca para
• Torebki do mrożonek	✓ ✗	Można stosować tylko gdy są to torebki, w których można żywność gotować i gdy są one przeznaczone do gotowania w kuchenkach mikrofalowych. Nie powinny być hermetyczne. W razie konieczności przebij torebkę widelcem.
Papier woskowy lub tłuszczo odporny	✓	Można go stosować do utrzymania poziomu wilgotności w żywności oraz w celu zapobieżenia rozpryskiwaniu potrawy.

✓ : **Nadają się**

✗ : **Nie nadają się**

MIKROFALE

Energia mikrofalowa dokładnie penetruje żywność, zatrzymywana i pochłaniana przez zawartą w niej wodę, tłuszcz i składniki cukrowe. Mikrofale wprowadzają cząstki molekularne żywności w silne drgania. Gwałtowne ruch molekuł powoduje tarcie i objawia się w postaci gorąca gotującego żywność.

GOTOWANIE

Naczynia do gotowania w kuchence mikrofalowej:

Naczynia muszą przepuszczać energię mikrofalową aby maksymalnie efektywnie oddziaływać na żywność. Mikrofale są odbijane przez metale, jak stal nierdzewna, aluminium, miedź ale przechodzą przez ceramikę, szkło, porcelanę, plastik tak dobrze jak przez papier czy drewno. Nie wolno więc używać do gotowania w kuchenkach mikrofalowych naczyń czy pojemników z metalu.

Żywność, która może być gotowana w kuchenkach mikrofalowych:

Jest dużo rodzajów takiej żywności: świeże lub zamrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, ziarna, fasola, ryby, mięso. Również sosy, polewy, zupy, puddingi, półprodukty, musy owocowe mogą być gotowane w kuchenkach. Ogólnie mówiąc w kuchence mikrofalowej można przygotować wszystko to co na konwencjonalnej kuchni – np. rozpuszczone masło czy czekoladę (patrz rozdział sposoby i wskazówki).

Przykrywanie naczyń podczas gotowania

Przykrycie gotowanej żywności jest bardzo ważną czynnością, gdyż parująca woda w postaci pary wpływa w istotny sposób na proces gotowania. Żywność może być przykryta na kilka sposobów: ceramicznym talerzem, plas-tikową przykrywką lub cienką folią przeznaczoną do gotowania w kuchenkach mikrofalowych.

Czasy odstania

Po zakończeniu gotowania, bardzo ważne jest aby odczekać, aż temperatura wyrówna się w gotowanej w kuchence żywności.

Przewodnik kucharski dla mrożonych warzyw

Używaj miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Gotuj pod przykryciem przez minimalnie krótki czas – patrz tabela. Kontynuuj gotowanie do osiągnięcia żądanego efektu.

Dwukrotnie zamieszaj w trakcie i raz po gotowaniu. Dodaj soli, ziół lub masła po gotowaniu. Pozostaw do odstania pod przykryciem.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Szpinak	150 g	600W	4½-5½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka sto-łowa) zimnej wody
Brokuły	300 g	600W	9-10	2-3	Dodaj 30 ml (2 łyżki sto-łowe) zimnej wody
Groszek zielony	300 g	600W	7½-8½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Zielona fasola	300 g	600W	8-9	2-3	Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody
Mieszanka warzywna (marchew/ groszek/ kukurydza)	300 g	600W	7½-8½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka sto-łowa) zimnej wody
Mieszanka warzywna (chińska)	300 g	600W	8-9	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody

Przewodnik gotowania ryżu i makaronu

Ryż: Użyj dużej, żaroodpornej miski szklanej z pokrywką – ryż dwukrotnie zwiększa objętość podczas gotowania. Gotuj pod przykryciem.
Po gotowaniu dokładnie zamieszaj przed odstaniem, dodaj sól, zioła lub masło.
Pamiętaj: ryż może nie wchłonąć całej wody użytej do gotowania.

Makaron: Użyj dużej, żaroodpornej miski szklanej z pokrywką. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze zamieszaj. Gotuj bez przykrycia.
Mieszaj od czasu do czasu podczas i po gotowaniu. Przykryj na czas odstania i następnie dokładnie odsącz.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Ryż biały (paraboliczny)	250g	850W	16-17	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Ryż brązowy (paraboliczny)	250g	850W	21-22	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Ryż miesza-ny (biały + dziki)	250g	850W	17-18	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Mieszanka(ryż + ziarno)	250g	850W	18-19	5	Dodaj 400 ml zimnej wody.
Makaron	250g	850W	11-12	5	Dodaj 1000 ml gorącej wody.

PO

Przewodnik kucharski dla świeżych warzyw

Użyj żaroodpornego naczynia ze szkła z pokrywką. Dodaj 30-45 ml zimnej wody (2-3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw, chyba że są podane inne zalecane ilości (patrz tabela poniżej). Gotuj pod przykryciem przez minimalnie krótki czas – patrz tabela. Kontynuuj gotowanie do osiągnięcia pożądanego efektu.
Raz zamieszaj podczas i raz po gotowaniu. Dodaj soli, ziół lub masła po gotowaniu. Pozostaw do odstania pod przykryciem na 3 minuty.

Wskazówka: Potnij warzywa na mniej więcej równe kawałki. Im mniejsze kawałki, tym szybciej się ugotują.

Wszystkie warzywa świeże powinny być ugotowane z użyciem pełnej mocy kuchenki (850W).

Rodzaj żywności	Porcja	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Brokuły	250g 500g	4-4½ 8-8½	3	Przygotuj równej wielkości kwiaty. Ułóż je łodyżkami do środka.
Brukselka	250g	5½-6½	3	Dodaj 60-75 ml (5-6 łyż. st.) wody.
Marchew	250g	4½-5	3	Potnij na równe kawałki.
Kalafior	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Przygotuj równej wielkości kwiaty. Duże potnij na połowy. Ułóż je łodyżkami do środka.
Cukinie	250g	3½-4	3	Potnij na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyż. st.) wody lub masła. Gotuj aż zmięknie.
Bakłażany	250g	3½-4	3	Potnij na drobne plasterki i pokrop sokiem z cytryny (1 łyż. st.)
Pory	250g	4½-5	3	Potnij w krążki.
Grzyby	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Przygotuj małe lub pokrojone. Nie dodawaj wody. Skrop sokiem z cytryny. Dodaj pieprz i sól. Osusz przed podaniem.
Cebule	250g	5½-6	3	Potnij na plasterki lub na połówki. Dodaj 15 ml (1 łyż. st.) wody.
Papryka	250g	4½-5	3	Potnij na drobne plasterki.
Ziemniaki	250g 500g	4-5 7½-8½	3	Zważ obrane i pokrój na równej wielkości połówki lub ćwiartki.
Rzepa	250g	5-5½	3	Potnij w drobną kostkę.

ODGRZEWANIE

Twoja kuchenka mikrofalowa odgrzeje żywność w o wiele krótszym czasie niż konwencjonalna kuchnia gazowa czy elektryczna.
Używaj poziomów mocy i czasów gotowania według zamieszczonych w przewodniku zaleceń. Czasy uwzględniają temperaturę wyjściową np. pokojową +18 – +20°C lub schłodzonej w lodówce żywności +5 – +7°C.

Przygotowanie i przykrycie

Unikaj odgrzewania dużych porcji mięsa – może dojść do przypalenia, wysu-szenia zewnętrznych części zanim środek uzyska odpowiednią do podania temperaturę. Odgrzewanie mniejszych porcji jest bardziej skuteczne.

Poziomy mocy i mieszanie potraw

Niektóre potrawy wymagają do odgrzewania mocy 850 W kiedy inne potrzebują 600 W, 450 W czy nawet 300 W.
Sprawdź zawarte w tabeli zalecane poziomy mocy dla różnych produktów.
Generalnie, lepiej jest w większości przypadków używać mniejszych poziomów mocy kuchenki, szczególnie jeżeli potrawa jest delikatna czy w dużych ilościach. W niektórych przypadkach jednak lepiej jest ją podgrzać szybko(na przykład paszteciki).

Dobrze wymieszaj lub obracaj żywność w trakcie odgrzewania aby osiągnąć najlepsze rezultaty. Jeżeli to możliwe, zamieszaj ją również przed samym podaniem.

Szczególną uwagę zwracaj na gorące płyny i pokarmy dla niemowląt. Aby uniknąć wykipienia lub wrzenia mieszaj je często przed, w trakcie i po podgrzewaniu. Pozostaw płyny w kuchence na czas odstania. Zalecamy włożenie do szklanki z płynem plastikowej łyżki lub szklanego mieszadełka. Unikaj przegrzania jedzenia. Zalecamy ustawienie krótszego czasu i jeżeli to będzie konieczne – zwiększenie czasu o dodatkowe minuty w razie konieczności.

Ogrzewanie i czas odstania

Jeżeli odgrzewasz żywność po raz pierwszy – zanotuj ustawienie; może być pomocne przy następnych próbach.
Zawsze upewnij się, że odgrzewana żywność jest w całości gorąca.
Pozostaw jedzenie na krótki czas po podgrzaniu, aby wyrównało temperaturę.
Zalecany czas odstania wynosi 2 – 4 minuty, chyba że inny jest podany w ta-beli poniżej.
Szczególną uwagę zwracaj na gorące płyny i jedzenie dla niemowląt. Zobacz też rozdział z instrukcjami bezpieczeństwa.

ODGRZEWANIE PŁYNÓW

Zawsze pozostaw do odstania płyny na co najmniej 20 sekund po wyłączeniu się kuchenki dla oddania i wyrównania temperatury. Jeżeli to konieczne, zamieszaj podczas podgrzewania i ZAWSZE mieszaj płyny po podgrzaniu. Aby uniknąć zagotowania czy wykipienia płynów, zalecane jest włożenie do szklanki z płynem plastikowej łyżki lub szklanego mieszadełka oraz zamieszanie przed, w trakcie i po podgrzaniu.

PODGRZEWANIE POKARMÓW DLA NIEMOWLĄT

POKARMY DLA NIEMOWLĄT:

Włóż pokarm do ceramicznego naczynia. Przykryj plastikowa pokrywką. Dobrze zamieszaj po podgrzaniu! Odstaw na 2-3 minuty przed podaniem. Ponownie zamieszaj i sprawdź temperaturę: między 30 – 40°C.

MLEKO DLA NIEMOWLĄT:

Wlej mleko do sterylnej szklanej butelki. Podgrzewaj odkryte. Nigdy nie podgrzewaj mleka w butelce ze smoczkiem, bo może ona wybuchnąć z przegrzania. Dobrze wstrząśnij przed odstaniem jak i przed podaniem! Zawsze starannie sprawdź temperaturę przed podaniem mleka dziecku. Zalecana temperatura podania wynosi ok.37°C.

ZAPAMIĘTAJ:

Aby zapobiec oparzeniom należy dokładnie sprawdzać temperaturę pokarmów dla niemowląt.

Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Podgrzewanie pokarmów i mleka dla niemowląt

Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Danie (warzywa + mięso)	190g	600W	30s	2-3	Nałóż do ceramicznego talerza. Podgrzej pod przykryciem. Zamieszaj po podgrzaniu. Odstaw na 2-3 min. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź dokładnie temperaturę.
Owsianka (ziarno + mleko + owoce)	190g	600W	20s	2-3	Nałóż do ceramicznego talerza. Podgrzej pod przykryciem. Zamieszaj po podgrzaniu. Odstaw na 2-3 min. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź dokładnie temperaturę.
Mleko niemowlęce	100ml 200ml	300W	30-40 s 50s - 1 min	2-3	Wlej mleko do sterylnej butelki szklanej. Dobrze zamieszaj i wstrząśnij przed podgrzaniem. Podgrzewaj odkryte. Dobrze wstrząśnij i pozostaw do odstania na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem dokładnie wstrząśnij i starannie sprawdź temperaturę przed podaniem mleka dziecku.

Podgrzewanie płynów i potraw

Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Napoje (kawa, mleko, herbata, woda o temperaturze pokojowej)	150 ml (1 filiżanka) 250 ml (1 kubek)	850W	1-1 ½ 1½ -2	1-2	Wlej napój do ceramicznej filiżanki i podgrzej bez przykrycia na środku talerza. Pozostaw do odstania w kuchence i dokładnie zamieszaj.
Zupa (schłodzona)	250g	850W	3-3½	2-3	Wlej do ceramicznego talerza. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj po podgrzaniu. Zamieszaj przed podaniem.
Gulasz (schłodzony)	350g	600W	5½-6½	2-3	Nałóż gulasz do ceramicznego talerza. Przykryj plastikową po-krywką. Mieszaj od czasu do czasu w trakcie podgrzewania oraz przed i po odstaniu.
Makaron z sosem (schłodzony)	350g	600W	4½-5½	3	Nałóż spaghetti (lub inny makaron jajeczny) na płaski, ceramiczny talerz. Przykryj folią do kuchenek. Zamieszaj przed podaniem.
Makaron z nadzieniem i sosem (schłodzony)	350g	600W	5-6	3	Nałóż do głębokiego, ceramicznego talerza makaron (ravioli, tortellini). Przykryj pokrywką plastikową. Mieszaj od czasu do czasu w trakcie podgrzewania oraz przed i po odstaniu.
Danie na talerzu (schłodzone)	350g	600W	5½-6½	3	Gotowe do odgrzania danie składające się z 2-3 składników umieść na ceramicznym tale-rzu. Przykryj przeźroczystą folią.

PO

ROZMRAŻANIE

Mikrofale są doskonałym sposobem na rozmrażanie żywności. Rozmrażają delikatnie i w krótkim czasie zamrożone produkty. Może to być pomocne w przypadku niespodziewanych gości.

Zamrożony drób musi być starannie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń wszystkie metalowe części opakowania, obrączki itp. by pozwolić na odparo-wanie powstałego po rozmrożeniu płynu.

Włóż zamrożone mięso do naczynia bez przykrycia. Obróć na drugą stronę w po-łowie czasu, odlej płyn i usuń tak szybko jak to możliwe wszystkie podroby.
Od czasu do czasu sprawdź temperaturę mięsa aby upewnić się, że mięso nie stało się ciepłe.
Najmniejsze części mogą szybciej się ogrzewać i aby tego uniknąć można owinąć je małymi paskami folii aluminiowej w czasie rozmrażania.

Jeżeli jednak mięso podgrzeje się z jednej strony, odstaw je na 20 minut przed ponownym rozpoczęciem rozmrażania po obróceniu.
Pozostaw rozmrażaną rybę, mięso lub drób do całkowitego rozmrożenia. Czas potrzebny do rozmrożenia mięsa zależy głównie od jego masy. Skorzystaj z ta-beli zamieszczonej poniżej.

Wskazówka: Płaskie kawałki rozmrażają się lepiej niż grube, a małe kawałki szybciej niż duże. Należy o tym pamiętać w czasie zamrażania jak i rozmrażania żywności.

Dla rozmrażania żywności zamrożonej w temperaturze około -18 do -20 °C skorzystaj z tabeli zamieszczonej poniżej jako przewodnika.

Wszystkie zamrożone produkty powinny być rozmrażane z mocą na pozio-mie rozmrażania (180 W).

Rodzaj żywności	Porcja	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Mięso				
Kotlety wołowe	250g 500g	6½-7½ 13-14	5-25	Umieść mięso na płaskim, ceramicznym talerzu. Cieńsze końce owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Steki wieprzowe	250g	7½-8½		
Drób				
Porcjowany kurczak	500 g (2 kawałki)	14½-15½	15-40	Ułóż kawałki kurczaka skórą do dołu, całego kurczaka piersią do dołu na płaskim, ceramicznym talerzu. Cieńsze końce, jak skrzydełka, owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upły-wie połowy czasu!
Cały kurczak	900g	28-30		
Ryby				
Filety rybne Całe ryby	200 g (2 filety) 400 g (4 filety)	6-7 12-13	5-15	Połóż ryby na płaskim, cera-micznym talerzu. Ułóż cieńsze końce pod grubsze. Cieńsze końce owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Owoce				
Jagody	250g	6-7	5-10	Rozłóż owoce na płaskim, szklanym naczyniu (o dużej średnicy).
Chleb				
Bułki (po 50g szt.) Tostowy/ Sandwich Pieczywo ciemne (wieloziarniste)	2 szt. 4 szt. 250 g 500 g	½-1 2-2½ 4½-5 8-10	5-20	Rozłóż bułki w koło na talerzu lub chleb na papierze kuchennym i połóż na talerzu obrotowym. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!

GRILL

Element grzejny grilla jest umieszczony pod górną ścianką wewnątrz komory kuchenki. Działa, gdy drzwiczki są zamknięte i obraca się talerz szklany. Obracanie się talerza daje lepsze i równomierne upieczenie potraw. Wstępne ogrzanie grilla przyśpiesza pieczenie.

Naczynia do grillowania:
Powinny być odporne na ogień i mogą zawierać metal. Nie zaleca się stosowania naczyń plastikowych, ponieważ mogą się stopić lub odkształcić.

Żywność zalecana do przygotowania na grillu :
Kotlety, kiełbaski, steki, hamburgery, plastry bekonu i wędzonki, schab, szynka, cienkie porcje ryby, sandwicze, i wszystkie rodzaje tostów z topionym serem.

WAŻNA WSKAZÓWKA:

Jeżeli kuchenka ma pracować w trybie grillowania, upewnij się, że element grzejny grilla jest umieszczony po górną ścianką w pozycji poziomej a nie na tylnej ścianie komory w pozycji pionowej (opuszczony pod kątem ok. 45°). Prosimy pamiętać, że żywność musi być ułożona na podstawce metalowej, chyba, że w przepisie książki kucharskiej znajdują się inne zalecenia.

MIKROFALE + GRILL

Tryb niniejszy stanowi połączenie promieniowania cieplnego z elementu grilla z szybkością gotowania mikrofalami. Działa tylko przy zamkniętych drzwiczkach i obracającym się talerzu szklanym. Obracanie się talerza powoduje lepsze i równomierne upieczenie potraw. Trzy kombinacje mikrofal z grillem są dostępne w Państwa kuchence:
600 W + Grill, 450 W + Grill, 300 W + Grill.

Naczynia zalecane do trybu mikrofale + grill:
Prosimy używać naczyń przepuszczających mikrofale. Powinny być odporne na ogień. Nie zaleca się stosowania naczyń metalowych. Nie zaleca się stosowania naczyń plastikowych, ponieważ mogą się stopić lub odkształcić.

Żywność zalecana do przygotowania w trybie kombinowanym grill + mikrofale :
Do gotowania w tym trybie nadają się wszystkie te potrawy, które wymagają jednoczesnego podgrzewania i pieczenia (np. zapiekany makaron), jak i potrawy które potrzebują przypieczenia z wierzchu. Można też w ten sposób przygotować grube porcje, które przypieka się od góry (np. kawałki kurczaka, obra-cając je w połowie czasu gotowania). Prosimy skorzystać z tabeli grillowania.

WAŻNA WSKAZÓWKA:

Jeżeli kuchenka ma pracować w trybie kombinowanym, upewnij się, że element grzejny grilla jest umieszczony pod górną ścianką w pozycji poziomej a nie na tylnej ścianie komory w pozycji pionowej (grzałka opuszczona o ok. 45°). Prosimy pamiętać, że żywność musi być ułożona na podstawce metalowej, chyba, że w przepisie książki kucharskiej znajdują się inne zalecenia. Całość należy umieścić na talerzu szklanym. Prosimy skorzystać z odpowiednich zaleceń niniejszej instrukcji. Żywność musi być obrócona na drugą stronę, jeżeli ma być przypieczona z obu stron.

Grillowanie zamrożonej żywności

Użyj poniższej tabeli dla wyboru poziomów mocy i czasów gotowania.

Rodzaj żywności mrożonej	Porcja	Poziom mocy	Czas pieczenia 1 strony	Czas pieczenia 2 strony	Zalecenia
Bułki (50g szt.)	2 szt. 4 szt.	Mikrofale + Grill	300W +Grill 1-1½ 2-2½	Grill 1-2 1-2	Ułóż bułki w koło na podstawce metalowej. Drugą stronę bułek przypiecz wg uznania. Odstaw na 2 – 5 minut.
Zapiekanki (pomidory, ser, szynka, grzyby)	250 - 300g (2 szt.)	450 W + Grill	8-9	--	Ułóż zapiekankę na środku podstawki metalowej. 2, 3 zapiekanki ułóż obok siebie na podstawce. Po upieczeniu odstaw na 2 – 3 minuty.
Zapiekanka (warzywa lub ziemniaki)	400 g	450 W + Grill	13-14	--	Włóż zamrożoną zapiekankę do małej, okrągłej miski ze szkła żaroodpornego. Miskę postaw na podstawce metalowej. Odstaw na 2 – 3 minuty.
Makaron (Canelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	600 W + Grill	14-15	--	Włóż makaron do prostokątnego naczynia ze szkła żaroodpornego. Całość umieść na talerzu obrotowym. Pozostaw do odstania na 2 – 3 minuty.
Kawałki kurczaka (Nuggets)	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½	Ułóż kawałki kurczaka na podstawce metalowej.
Frytki	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5	Rozłóż frytki równomiernie na papierze do pieczenia i na podstawce meta-lowej.

PO

Grillowanie świeżej żywności

Ogrzej przez 4 minuty grzałkę grilla z użyciem funkcji grill.
Użyj poniższej tabeli dla wyboru poziomów mocy i czasów jako przewodnika grillowania.ążka kucharska (ciąg dalszy)

Rodzaj żywności świeżej	Porcja	Poziom mocy	Czas pieczenia 1 strony	Czas pieczenia 2 strony	Zalecenia
Tosty	4 kawałki (25 g/szt.)	tylko Grill	4-5	4½-5½	Połóż tosty na metalowej podstawce jeden obok drugiego.
Bułki (upieczone)	2-4 sztuki	tylko Grill	2-3	2-3	Połóż bułki bezpośrednio na talerzu szklanym spodem do dołu.
Pieczone pomidory	200 g (2 szt.) 400 g (4 szt.)	300 W + Grill	3½-4½ 6-7	--	Potnij pomidory na połówki. Na wierzch połóż trochę sera. Ułóż je na płaskim naczyniu żaroodpornym. Całość ustaw na podstawce metalowej.
Tost hawajski (ananas, szynka, plasterki sera)	2 szt (300 g)	450 W + Grill	3½-4	--	Najpierw przypiecz same tosty. Potem połóż je razem z dodatkami na podstawce metalowej. Dwa naprzeciw siebie. Pozostaw do odstania na 2 – 3 minuty.
Pieczone ziemniaki	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	--	Potnij ziemniaki na połówki. Ułóż je przeciętym bokiem w stronę grilla na podstawce metalowej.
Kurczak w kawałkach	450-500g (2 kawałki)	300 W + Grill	8-9	9-10	Przypraw mięso i dodaj oleju. Ułóż kawałki dookoła podstawki kośćmi do środka. Pojedynczego kawałka nie umieszczaj na środku podstawki. Pozostaw do odstania na 2 – 3 minuty.

Rodzaj żywności świeżej	Porcja	Poziom mocy	Czas pieczenia 1 strony	Czas pieczenia 2 strony	Zalecenia
Kotlety jagnięce (średnie)	400 g (4 szt.)	tylko Grill	11-13	8-9	Posmaruj mięso olejem z przyprawami. Ułóż wokół podstawki. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 2 – 3 minuty.
Steki wieprzowe	250 g (2 kawałki)	Mikrofale + Grill	(300W + Grill) 7-8	(Grill) 6-7	Posmaruj mięso olejem z przyprawami. Ułóż wokół podstawki. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 2 – 3 minuty.
Pieczone jabłka	1 jabłko (200 g szt.) 2 jabłka (400 g szt.)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	--	Obierz jabłka i napełnij je rodzynkami i dżemem. Na wierzchu posyp migdałami. Ułóż jabłka na płaskim naczyniu żaroodpornym. Całość postaw na talerzu szklanym.

Książka kucharska (ciąg dalszy)

WSKAZÓWKI SPECJALNE

MASŁO ROZPUSZCZANE
Włóż 50 g masła do małej , szklanej miski. Przykryj plastikową pokrywką. Podgrzewaj przez 30-40 sekund z mocą 850 W, aż masło się rozpuści.

ROZPUSZCZONA CZEKOLADA
Włóż 100 g czekolady do małej, szklanej miski. Podgrzewaj przez 3-5 minut, z mocą 450 W aż do rozpuszczenia.
Zamieszaj raz lub dwa w trakcie podgrzewania. Użyj rękawic do wyjmowania!

ROZPUSZCZONY MIÓD KRYSTALICZNY
Włóż 20 g miodu do małej, szklanej miski. Podgrzewaj przez 20-30 sekund z mocą 300 W, aż miód się rozpuści.

ROZPUSZCZONA ŻELATYNA
Wsyp 10 g żelatyny do zimnej wody i pozostaw na 5 minut. Odsączoną włóż do małej, żaroodpornej miski. Podgrzewaj przez 1 minutę z mocą 300 W. Zamieszaj po rozpuszczeniu.

GOTOWANIE LUKRU/POLEWY (DO CIASTA I TORTU)
Wymieszaj lukier w proszku (ok. 14 g) z 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w misce żaroodpornej z mocą 850 W przez 3 ½ do 4 ½ minuty aż lukier/ polewa będzie gotowy. Dwukrotnie zmieszaj po zagotowaniu.

GOTOWANY DŻEM
Włóż 600 g owoców w odpowiedniej wielkości naczynie żaroodporne z przy-kryciem, dodaj 300 g cukru żelującego i dobrze wymieszaj. Gotuj pod przykry-ciem przez 10-12 minut z maksymalną mocą kuchenki. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie gotowania. Wylej bezpośrednio do małych słoików twist-off, połóż je na zakrętkach i odczekaj przez 5 minut.

PUDDING (budyń)
Zmieszaj budyń z cukrem i mlekiem wg przepisu na opakowaniu (na 500 ml). Użyj odpowiedniej wielkości naczynia żaroodpornego z przykryciem. Gotuj przez 6 ½ do 7 ½ minuty z mocą 850 W. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie gotowania.

PODPIEKANE PŁATKI MIGDAŁOWE
Rozłóż 30 g migdałów na talerzu ceramicznym. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie 3 ½ – 4 ½ minutowego podpiekania z mocą 600 W. Pozostaw do odstania przez 2 – 3 minuty. Użyj rękawic ochronnych do wyjmowania naczynia z kuchenki!

Czyszczenie kuchenki

PO

Aby unikać gromadzenia się resztek żywności i osadzania się tłuszczu, należy regularnie czyścić niżej wymienione części kuchenki mikrofalowej:

- ***Wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie***
- ***Drzwi i ich uszczelki***
- ***Talerz szklany i pierścień obrotowy***


ZAWSZE sprawdzaj, czy uszczelki drzwiowe są czyste i czy drzwiczki zamykają się prawidłowo

1. Zmywaj powierzchnie zewnętrzne delikatną szmatką zamoczoną w ciepłej wodzie z mydłem, opłucz i osusz.

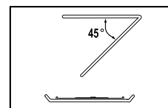
2. Usuwaj wszystkie plamy i zabrudzenia z wewnętrznych powierzchni przy pomocy namydlonej szmatki, a następnie opłucz i osusz.

3. Aby usunąć stwardniałe resztki żywności i pozbyć się nieprzyjemnych zapachów, umieść na szklanym talerzu kubek z rozcieńczonym sokiem cytrynowym i podgrzewaj go przez 10 min przy maksymalnym poziomie mocy.

4. Jeżeli to konieczne, myj szklany talerz po każdorazowym użyciu.


NIE wlewaj wody do otworów wentylacyjnych. NIGDY nie używaj materiałów ściernych lub rozpuszczalników che-micznych. Myjąc uszczelki drzwiowe zwróć szczególną uwagę, aby upewnić się, że nie ma w nich cząstek:
- Zanieczyszczeń
- Osadów przeszkadzających w szczelnym zamknięciu drzwiczek.


Wyczyść komorę kuchenki po każdym użyciu z niewielką ilością detergentu, jednak najpierw zawsze zaczekaj aż się ochłodzi, aby się nie poparzyć.



Podczas czyszczenia komory kuchenki może być wygod-ne opuszczenie elementu grzejnego grilla o 45° i umycie jego górnej powierzchni.

PO

Konserwacja i naprawa kuchenki mikrofalowej

Konserwując lub oddając do naprawy kuchenkę mikrofalową musisz zachować kilka prostych środków ostrożności. Kuchenki mikrofalowej nie można używać w następujących przypadkach:

- ***Są złamane zawiasy drzwiowe***
- ***Są uszkodzone uszczelki drzwiowe***
- ***Jest pokrzywiona lub wgięta obudowa***

Naprawy może przeprowadzać wyłącznie pracownik serwisu posiadającego autoryzację producenta kuchenki mikrofalowej.

☛ NIGDY nie zdejmuj osłony zewnętrznej z kuchni mikrofalowej. Jeżeli kuchenka mikrofalowa jest niesprawna i wymaga naprawy lub masz wątpliwości co do poprawności jej działania, wykonaj następujące czynności:

- Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego
- Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym centrum serwisowym

✉ Jeżeli przez jakiś czas nie zamierzasz używać kuchenki mikrofa-lowej, postaw ją w suchym, pozbawionym kurzu miejscu.

Powód: Kurz i wilgoć mogą niekorzystnie oddziaływać na robocze części kuchenki mikrofalowej.

Kuchenka nie jest przeznaczona do użytkowania w warunkach przemysłowych w celach zarobkowych.

Dane techniczne

SAMSUNG ciągle podnosi jakość swoich wyrobów. Dlatego zastrzega się możliwość dokonywania zmian zarówno w danych technicznych, jak i niniejszej instrukcji obsługi.

Model	**CE287DN**
Zródło zasilania	230V ~ 50 Hz
Pobór mocy Mikrofale Grill Tryb Kombinowany	 1300 W 1100 W 2400 W
Moc wyjściowa mikrofal	100 W/850 W (IEC-705)
Częstotliwość pracy	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Metoda chłodzenia	Silnik chłodzący – wentylator
Wymiary (szer x wys x głęb) Zewnętrzne Komory	 489 x 275 x 398 mm 330 x 211 x 329 mm
Objętość komory	23 l
Waga netto	ok. 15 kg

SAMSUNG ELECTRONICS